

หลักสูตรการฝึกยกระดับฝีมือ
สาขา การประกอบอาหารไทย
(Thai Chef)
รหัสหลักสูตร 0920017330255
กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน

1. วัตถุประสงค์

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้ ทักษะ และความสามารถในการปฏิบัติงานด้านการประกอบอาหารไทย และนำความรู้ความสามารถไปประกอบอาชีพอิสระหรือทำเป็นอาชีพเสริมต่อไป

2. ระยะเวลาการฝึก :

ผู้รับการฝึกจะได้รับการฝึกในภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานหรือศูนย์พัฒนาฝีมือแรงงานจังหวัด หรือสถาบันพัฒนาฝีมือแรงงานนานาชาติเชียงใหม่ หรือหน่วยงานอื่นที่เกี่ยวข้องในสังกัดกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน เป็นระยะเวลา 30 ชั่วโมง

3. คุณสมบัติของผู้รับการฝึก :

3.1 มีอายุตั้งแต่ 18 ปีขึ้นไป

3.2 มีสภาพร่างกายพร้อมและสามารถเข้ารับการฝึกได้ตลอดทั้งหลักสูตร

4. วุฒิบัตร :

ชื่อเต็ม : วุฒิบัตรพัฒนาฝีมือแรงงาน สาขา การประกอบอาหารไทย (Thai Chef)

ชื่อย่อ : วพร. การประกอบอาหารไทย (Thai Chef)

ผู้รับการฝึกที่ผ่านการประเมินผล และมีระยะเวลาการฝึกไม่น้อยกว่าร้อยละ 80 ของระยะเวลาฝึกทั้งหมด จะได้รับวุฒิบัตร วพร. การประกอบอาหารไทย (Thai Chef)

5. หัวข้อวิชา

รหัส	หัวข้อวิชา	ชั่วโมง	
		ทฤษฎี	ปฏิบัติ
0923330401	หลักการประกอบอาหารที่ดี	3	-
0923330402	ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร	1	-
0923330403	การประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก	1	4
0923330404	การประกอบอาหารประเภทยำ	1	3
0923330405	การประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง	1	6
0923330406	การประกอบอาหารประเภทจานเดียว	1	3
0923330407	การประกอบอาหารประเภทของหวาน	1	3
0923330408	การวัดและประเมินผล	-	2
		9	21
		30	

6 เนื้อหาวิชา :

0923330401 หลักการประกอบอาหารที่ดี

(3 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทย มาตรฐาน และเคล็ดลับของอาหารลักษณะต่าง ๆ และความปลอดภัย

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับมาตรฐานในการเป็นผู้ประกอบอาหารไทย มาตรฐาน และเคล็ดลับของอาหารลักษณะต่าง ๆ และความปลอดภัย

0923330402 ความรู้ภาษาอังกฤษเกี่ยวกับอาหาร

(1 : 0)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับคำศัพท์ภาษาอังกฤษด้านอาหาร

0923330403 การประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก

(1 : 4)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ในการประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ในการประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทเครื่องจิ้ม น้ำพริก เช่น หลนเต้าเจี้ยว หลนกุ้งสด หลนเหนง หลนปลาร้า กะปิคั่ว น้ำพริกกุ้งสด น้ำพริกปลาร้า น้ำพริกกะปิ น้ำพริกหมู น้ำพริกถั่ว เป็นต้น

0923330404 การประกอบอาหารประเภทยำ

(1 : 3)

วัตถุประสงค์รายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ในการประกอบอาหารประเภทยำ

คำอธิบายรายวิชา

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ในการประกอบอาหารประเภทยำ

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทยำ และน้ำยำต่างๆ เช่น ยำทะเล ยำเนื้อย่าง ยำวุ้นเส้น ยำขมิ้น ยำหมู ยำไก่ พล่ากุ้ง ยำผลไม้ ส้มตำ ยำถั่วพู ยำหัวปลี ยำส้มโอ เป็นต้น

(1 : 6)

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ และผักต่าง ในการประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ในการประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทแกง น้ำพริกแกง เช่น แกงเลียงผักรวม แกงส้มผักรวม ต้มยำกุ้ง ต้มยำไก่ ต้มแซบปลา ต้มแซบเนื้อ ต้มยำเนื้อ ต้มโคล้ง ต้มส้ม แกงจืดวุ้นเส้น พะแนง แกงฉู่ฉี่ แกงกะหล่ำ แกงคั่วกุ้ง สับปะรด แกงมัสมั่น แกงเผ็ดเปิดอย่าง แกงเขียวหวาน แกงป่า แกงเผ็ด ห่อหมกปลา ห่อหมกทะเล ผัดขี้เมาไก่ ผัดกระเพราไก่ เป็นต้น

 $(1 : 3)$

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ในการประกอบอาหารประเภทจานเดียว

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ในการประกอบอาหารประเภทจานเดียว

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทจานเดียว ขั้นตอนเทคนิคในการประกอบอาหารจานเดียว เช่น ข้าวผัดปลาเค็ม ข้าวคลุกกะปิ ข้าวผัดหมู/กุ้ง/ไก่ ข้าวผัดน้ำพริกขี้หนู ข้าวผัดสับปะรด ข้าวผัดกะเพราไก่ขมจีนชวบน้ำ ขนมน้ำยา ขนมน้ำยาปักษ์ใต้ ขนมน้ำยาป่า ผัดไท ราดหน้า ผัดซีอิ้ว ผัดไทย หมี่กะทิ หมี่กรอบ เป็นต้น

(1 : 3)

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร ในการประกอบอาหารประเภทของหวาน

เพื่อให้ผู้รับการฝึกมีความรู้เกี่ยวกับการใช้อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องปรุง เครื่องเทศ สมุนไพร เนื้อสัตว์ และผักต่าง ในการประกอบอาหารประเภทของหวาน

ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารประเภทของหวาน เช่น บัวลอยสามสีมะพร้าวอ่อน กล้วยบัวซี ฟักทองแกงบวด ทับทิมกรอบ วุ้นกะทิ ตะโกะเหั่ว กล้วยเชื่อม สาकुเป็ยกมะพร้าวอ่อน สังขยา ขนมน้ำมัน ต้มถั่วเขียว ฟักทองเชื่อม มันเชื่อม เผือกเชื่อม เป็นต้น

0923330408

การวัดและประเมินผล

(0 : 2)

ประเมินความรู้ของผู้รับการฝึก โดยวิธีการถาม-ตอบ และสังเกตจากการลงมือประกอบอาหาร

ในภาคปฏิบัติ

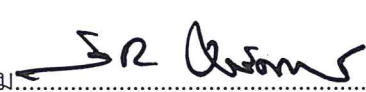
ผู้จัดทำหลักสูตร

นายสมศักดิ์	สุขวัฑฒโก	ผู้อำนวยการกลุ่มงานพัฒนาหลักสูตรและเทคโนโลยีการฝึก สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสมพร	ขันติโชติ	หัวหน้าฝ่ายพัฒนาหลักสูตร สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก
นางสาวนันทนวล	สงสนันท์	นักวิชาการพัฒนาฝีมือแรงงานชำนาญการ สำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เสนอหลักสูตร

(นายสุรพล พลอยสุข)

ผู้อำนวยการสำนักพัฒนาผู้ฝึกและเทคโนโลยีการฝึก

ลงนาม..........ผู้เห็นชอบหลักสูตร

(นายวิชัย คงรัตนชาติ)

รองอธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม..........ผู้อนุมัติหลักสูตร

(นายกริธา สัพโชค)

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน